



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA USULÜ GÜVEÇ

- 1 kg kuzu kuşbaşı et
- 4 diş sarımsak
- 2 tane orta boy kuru soğan
- 8 tane sivri biber
- Tuz
- Karabiber
- 8 tane orta boy domates
- 3 tane patlıcan
- 1 yemek kaşığı yağ

Eteri güvece alıp kendi sularını bırakıp çekene kadar kavuruyoruz sonra yağı, soğanı, sarımsağı, katıp kavurmaya devam ediyoruz sonra patlıcan domates biberi de ekleyip çok az kavuruyoruz, üzerini geçmeyecek şekilde kaynar su ilave edip, tuzunu biberinide ekleyip, kısık ateşte ağız kapalı pişiriyoruz ve sıcakken servis ediyoruz.

